



Hotel Cristal

Firmowa Wigilia to celebrowanie, które łączy magię Świąt
z doskonałą kuchnią i atmosferą pełną klasy.

Pozwól nam ją zorganizować w miejscu pełnym historii i tradycyjnych dań.

Oddajemy w Państwa ręce ofertę menu bufetowego, w której każdy skomponuje ulubione potrawy.
Dla chcących podkreślić uroczysty charakter wydarzenia polecamy kolację w formie serwowanej.



WIGILIE FIRMOWE W SAMYM CENTRUM MIASTA B U F E T



+48 85 74 96 100



hotelcristal.com.pl



marketing@cristal.com.pl



ul. Lipowa 3/5, 15-424 Białystok





BUFET ŚWIĄTECZNY i 199 pln

ZIMY BUFET:

Sałatka ziemniaczana z jabłkiem, szczypiorkiem i śledziem
Klasyczna sałatka jarzynowa
Śledzie po burgundzku w czerwonym winie
Ryba po grecku
Terina z indyka z żurawiną
Pasztet pieczony z konfiturą porzeczkową

ZUPA (i DO WYBORU):

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE:

Sandacz smażony na maśle
Łosoś pieczony z cytrusami
Szynka pieczona z goździkami w pomarańczach
Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI WARZYNNE:

Kapusta z pieczarkami
Czerwona kapusta z żurawiną

DODATKI SKROBIOWE:

Ziemniaki pieczone
Kluseczki

BUFET SŁODKI:

Sernik tradycyjny
Torcik makowy
Tiramisu
Panna cotta z musem z pieczonego jabłka i cynamonem
Trufle czekoladowe

NAPÓJ:

kompot z suszu, woda, soki, kawa, herbata



BUFET ŚWIĄTECZNY 2
249 pln

BUFET ZIMNY:

Sałatka ziemniaczana z jabłkiem, szczypiorem i śledziem
Sałatka jarzynowa
Karp w galarecie
Ryba po grecku
Śledź po burgundzku
Terina z indyka z żurawiną
Paszтет pieczony z konfiturą porzeczkową

ZUPY:

Krem z pieczonego buraka z jajkiem przepiórczym
Krem grzybowy z grzankami tymiankowymi

DANIA GŁÓWNE:

Łosoś pieczony w cytrusach
Filet z sandacza w sosie cytrynowym
Udło z kaczki pieczone z jabłkami i majerankiem
Policzki duszone w czerwonym winie

DODATKI WARZYNNE:

Kapusta z pieczarkami
Czerwona kapusta z żurawiną

DODATKI SKROBIOWE:

Ziemniaki gratin
Kluseczki
Pierogi z kapustą i grzybami

BUFET SŁODKI:

Torcik makowy
Sernik tradycyjny
Piernik z powidłami śliwkowymi
Trufle czekoladowe
Panna cotta z kardamonem i musem porzeczkowym
Tiramisu
Pierniczki z lukrem

NAPOJE:

kompot z suszu, woda, soki, kawa, herbata

Warunki rezerwacji

Rezerwacja

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 50% wartości przyjęcia.

Płatne w Recepcji Hotelowej lub przelewem bankowym:

PKO BP I Oddział Białystok : 35 1020 1332 0000 1202 0026 6023/ w tytule prosimy o wpisane imienia i nazwiska oraz datę przyjęcia)

Rezygnacja

W przypadku rezygnacji zadatek nie podlega zwrotowi.

Potwierdzenie liczby osób

Ostateczne potwierdzenie ilości osób do 7 dni przed terminem przyjęcia.

Przyjęcia bufetowe organizujemy przy minimum 30 Uczestnikach spotkania.

Przedłużenie czasu przyjęcia

Każda rozpoczęta godzina dodatkowo płatna 800zł.

Alkohol gości

Obowiązuje opłata korkowa 25zł/osoba dorosła

Jedzenie z zewnątrz

Hotel Cristal nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Hotelu. Wyjątek stanowi tort za okazaniem dokumentu zakupu.

Pakowanie pozostałego jedzenia

Jedzenie pakowane jest po przyjęciu w jednorazowe opakowania zbiorcze. Do końcowego rachunku doliczany jest koszt opakowań.

Końcowe rozliczenie

Następuje najpóźniej w dniu przyjęcia płatne gotówką lub kartą w Recepcji Hotelu lub przelewem na konto podane w podpunkcie rezerwacji



+48 85 74 96 100



hotelcristal.com.pl



marketing@cristal.com.pl



ul. Lipowa 3/5, 15-424 Białystok



Hotel Cristal

* * * *